



RESTAURANT 2309
BERNINA HOSPIZ
SPECIALE

Antipasti

CHF

Tagliere di salumi con formaggi d'alpe accompagnati da focaccia di grani antichi e sott'aceti (per 2 persone)

Aufschnittplatte mit Alpenkäse, Urgetreide-Focaccia und Essiggemüse (für 2 Personen)

Cured meat with alps cheese served with ancient grains focaccia and mixed pickles (for 2 person)

½ Porz.

20,-

Porz.

27,-

Zuppa del giorno

Tages-Suppe / Soup of the day



12,-

Tortino soffice di zucca con crema di taleggio e noci

Weicher Kürbiskuchen mit Taleggiokäse-Creme und Walnüssen

Soft pumpkin pie with taleggio cheese cream and walnuts



19,-

Insalata invernale

Insalata di verza con pere, uva passa e formaggio

Kohlsalat mit Birnen, Rosinen und Käse

Cabbage salad with pears, raisins and cheese



13,-

Insalata verde o mista

Grüner Salat oder Gemischter Salat / Green or mixed salad

con salsa della casa / mit Hausgemachte Soße / with house sauce



8,-

10,-

+0,50

Primi Piatti

CHF

½ Porz. Porz.

Pasta al pomodoro

Pasta mit Tomatensauce / Pasta with tomato sauce



12,-

16,-

Pasta all'arrabbiata

Pasta mit Arrabbiatasauce (Scharf)

Pasta with arrabbiata sauce (spicy)



13,-

17,-

Pasta al ragù bolognese

Pasta mit Bolognesesauce / Pasta with bolognese sauce

14,-

18,-

Tagliatelle con ragù di cinghiale e melograno

Tagliatelle mit Wildschweinragout und Granatapfel

Tagliatelle with wild boar ragù and pomegranate

19,-

25,-

Ravioli dell'Oste (noci, pancetta affumicata alla birra e ricotta) "100% Valposchiavo" al burro e salvia con fonduta di Parmigiano Reggiano

Ravioli dell'Oste (Walnüsse, biergeräucherter Speck und Ricotta) "100% Valposchiavo" mit Butter und Salbei und Parmigiano-Reggiano-Fondue

Ravioli del'Oste (walnuts, beer-smoked bacon and ricotta) "100% Valposchiavo" with butter and sage and Parmigiano Reggiano fondue

18,-

24,-

Pizzoccheri

Kurze-Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln, Wirsing und mit Käse (Bitto und Casera)

Short buckwheat flour tagliatelle with potatoes, savoy cabbage and cheese (Bitto and Casera)



17,-

23,-

Margottino di polenta

Polenta con rosso d'uovo, fonduta al casera con burro e salvia (a richiesta brunoise di tartufo nero 5,- Chf)

20,-

Polenta mit Eigelb, Casera-Fondue und Butter und Salbei (auf Wunsch schwarze Trüffel-brunoise 5,- Chf)

Polenta with egg yolk, casera cheese fondue and butter and sage (on request black truffle brunoise 5,- Chf)



Special

CHF

Fondue di formaggio

servita con antipasto di insalata e sottaceti

Käsefondue

serviert mit Vorspeisesalat und Essiggemüse

Cheese fondue

served with starter salad and mixed pickles

35,-



Dichiarazione provenienza carne e pesce

Carne bovina: Svizzera, UE

Carne suina: Svizzera, UE

Selvaggina: Svizzera

Se desiderate conoscere eventuali ingredienti allergeni se e/o dove presenti nelle ricette della carta, il nostro personale vi potrà dare ogni informazione.

Si ricorda che è proibita la somministrazione di alcolici ai minori di anni 18.

Secondi Piatti

CHF

Salmi di cervo con spätzli e verdure

Hirschpfeffer mit Spätzli und Gemüse

Venison-Salmi with Spätzli and vegetables

38,-

Guancetta di manzo con salsa al vino rosso e purè di patate

Rinderbacke mit Rotweinsauce und Kartoffelpüree

Beef cheek with red wine sauce and mashed potatoes

39,-



Bratwurst con rösti o patate fritte , crauti stufati e salsa di cipolle

Bratwurst mit Rösti oder Pommes, Sauerkraut und Zwibelsauce

Bratwurst with rösti or french fries, sauerkraut and onion sauce

22,-

Tofu marinato alla soia al forno con polenta e verdure

Gebackener Soja mariniertes Tofu mit Polenta und Gemüse

Baked soy marinated tofu with polenta and vegetables

24,-



Rösti con uova al tegamino e formaggio

Rösti Spiegeleier und Käse / Rösti with Eggs and cheese

con/mit/with Speck + 1,50 Chf

19,-



Contorni extra:

Patate fritte piccola porzione / Kleine Portion Pommes / Small portion french fries 7,- CHF

Patate fritte / Pommes / French fries 10,- CHF

Polenta 6,- CHF

Patate sauté / Sautierten Kartoffeln / Sautéed potatoes 7,- CHF

Verdure del giorno / Gemüse / Vegetables 7,- CHF

Dessert

chef

Tiramisù



12,-

Mousse di ricotta al mandarino con gocce di cioccolato fondente

Mandarinen-Ricotta-Mousse mit dunklen Schokoladensplitter
Mandarin ricotta mousse with dark chocolate flakes



12,-

Strudel di mele fatto in casa con crema pasticcera alla vaniglia

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillensauce
Homemade apple strudel with vanillasauce



14,-

Torta di noci engadinese fatta in casa

Hausgemachte Engadiner Nusstorte
Homemade walnut cake



12,-

Bavarese con salsa ai cachi

Bayerische Creme mit Kakis-sauce
Bavarian cream with persimmons sauce



12,-

Sorbetto al limone

Zitronensorbet / Lemon sorbet



1 Kügel
3,50

Sorbetto ai frutti di bosco

Beerensorbet / Berry sorbet



2 Kügel
7,-

Gelato alla vaniglia

Vanillaeis / Vanilla ice cream

